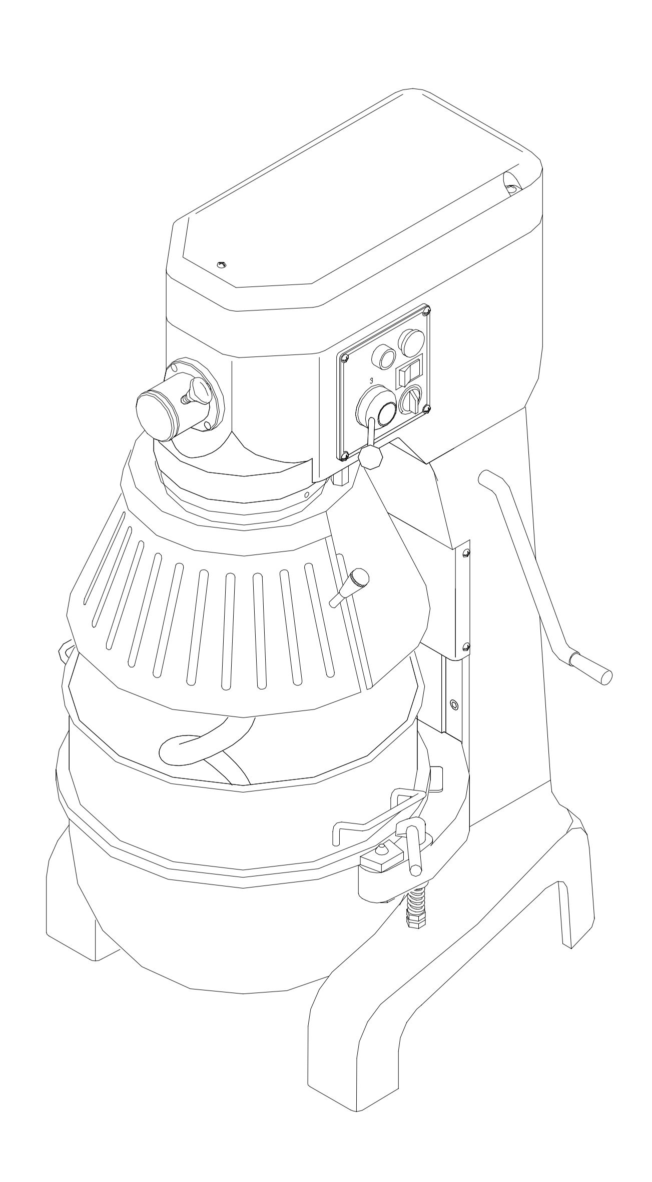
MANUAL DE INSTRUCCIONES
BM40AT y BM40HAT



ÍNDICE

Instalación, Funcionamiento y Mantenimiento de la Batidora BM40

1 RESUMEN

La batidora planetaria modelo **BM40** es una máquina profesional de procesamiento de alimentos altamente fiable y con un diseño avanzado, ideal para el batido de todo tipo de masas, así como huevos, crema y mayonesa, etc. Cuenta con 3 velocidades diferentes y varios accesorios (a elegir según los alimentos a preparar), construidos en aleación de aluminio en cumplimiento de las normas de higiene.

Este modelo de batidora viene equipado con un potente motor de 1,5 HP y un diseño robusto de transmisión por engrane y correa. Los engranajes están fabricados en una resistente aleación de acero y contienen una rueda helicoidal. **El modelo standard se suministra con una rejilla de seguridad en acero inoxidable y un temporizador de 15 minutos**.

Si su utilización y mantenimiento son los adecuados, usted se asegurará años de buen funcionamiento con los mejores resultados.

1.1 CONSEJOS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar la máquina, por favor, tome las siguientes precauciones. Hacer caso omiso a estas recomendaciones puede ser causa de accidentes.

- **Mantenga las manos, ropa y cualquier objeto rígido fuera del caldero y de los accesorios mientras la máquina esté en marcha.**
- **No utilice esta máquina para aplicaciones diferentes al procesamiento de alimentos.**
- **Utilice la batidora sólo con una corriente eléctrica acorde con las especificaciones detalladas en la placa de características.**
- **Desconecte la máquina antes de proceder a cualquier tarea de mantenimiento.**
- **No desmonte ni bloquee ningún mecanismo de seguridad incorporado a la máquina.**
- **No deje la máquina desatendida mientras esté en funcionamiento.**
- **Realice todas las revisiones de seguridad y mantenimiento en los intervalos de tiempo aconsejados.**

1.2 ESPECIFICACIONES

La batidora se puede suministrar en dos versiones diferentes:

- BM40AT: provista de rejilla de seguridad y temporizador.
- BM40HAT: provista de rejilla de seguridad, temporizador y toma de accesorios.

Especificaciones de los componentes:

- **MOTOR:** trifásico, de 1,5 HP de potencia.
- **INTERRUPTOR:**
  Un interruptor de puesta en marcha.
  Un interruptor de parada.
- **CABLE DE ALIMENTACIÓN:** cable flexible de 2 metros de longitud sin enchufe, provisto de toma a tierra.
- **TRANSMISIÓN:** los engranajes están constantemente engrasados con un lubricante especial a fin de alargar su vida útil. Los engranajes de transmisión se caracterizan por su gran precisión, al estar construidos en una aleación de acero con tratamiento térmico. Los cojinetes son de bolas. La exacta regulación de la transmisión por correa elimina todo riesgo de deslizamiento y variación de velocidad.
- **VELOCIDAD:** la batidora está dotada de 3 velocidades(*):

Baja	98 r.p.m. para uso de amasador de gancho
Media	211 r.p.m. para uso de paleta mezcladora
Alta	375 r.p.m. para uso de batidor de alambres

(*) Los cambios de velocidad se deben efectuar con la máquina parada.

- **TOMA DE ACCESORIOS:** el modelo BM40HAT dispone de una toma de accesorios a la que se pueden acoplar una cortadora de hortalizas y una picadora de carne.

Modelo	Dimensiones Largo x Ancho x Alto	Peso Neto (Aprox.)	Dotación Standard
BM40AT BM40HAT	63x54x111 cm	180 Kg	Caldero Inoxidable de 40 litros: 1 Unidad Amasador de Gancho: 1 Unidad Paleta Mezcladora: 1 Unidad Batidor de Alambres 1 Unidad

- **TEMPORIZADOR**

2 INSTALACIÓN

Verifique la existencia de cualquier golpe fruto de un transporte inadecuado inmediatamente después de desembalar la batidora. Si encuentra cualquier daño, guarde el material de embalaje y avise al transportista en el plazo de 1 día.

Antes de proceder a la instalación de la batidora, compruebe que las especificaciones de la instalación eléctrica de su establecimiento se corresponden con las indicadas en la placa de características de la máquina.

2.1 COLOCACIÓN

Coloque la batidora en su lugar definitivo de uso, siempre sobre una superficie firme. Se aconseja dejar suficiente espacio alrededor de la máquina para poder manipular el caldero con comodidad así como para poder operar fácilmente.

Los modelos de suelo deberán ser nivelados frontal y lateralmente mediante el calce existente en la patas de la batidora.

2.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

NOTA:
El cable de alimentación va provisto de una toma de tierra. Es obligatorio que el enchufe al que vaya conectada la clavija tenga toma tierra. En caso contrario, y a fin de asegurar una buena conexión, deberá requerirse la asistencia de un electricista.

- **La conexión eléctrica deberá ser realizada por personal cualificado de acuerdo a las normas vigentes en el país.**
- **La fluctuación de voltaje permitida es de +/- 10% del voltaje nominal.**
- **Asegúrese del correcto estado del enchufe, fusibles o conexiones existentes hasta que la instalación haya terminado por completo.**
- **Para comenzar la marcha, pulse el botón ON. La palanca de selección de velocidad deberá estar en unos de los números que indican velocidad, no en ninguna posición intermedia.**

AVISO:
Se trata de una batidora trifásica. Deberá verificar la rotación al ser conectada eléctricamente, según la Figura 1.

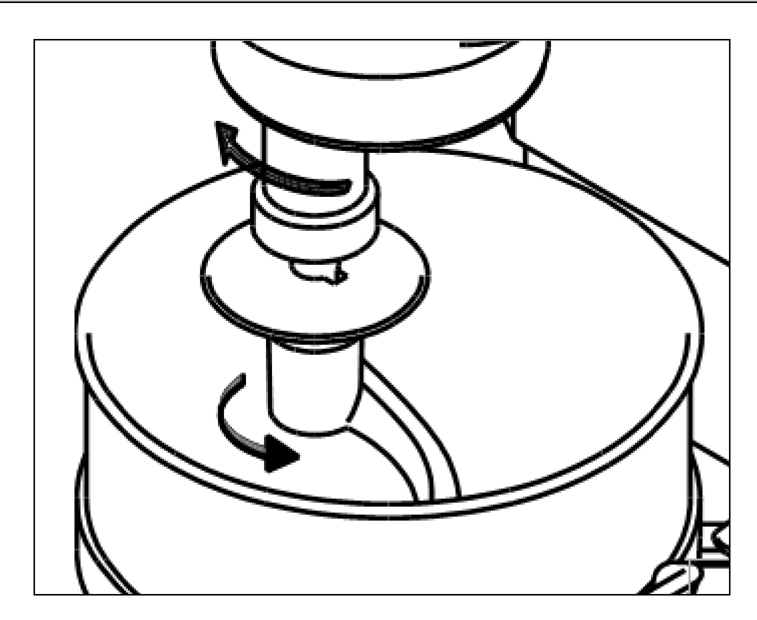
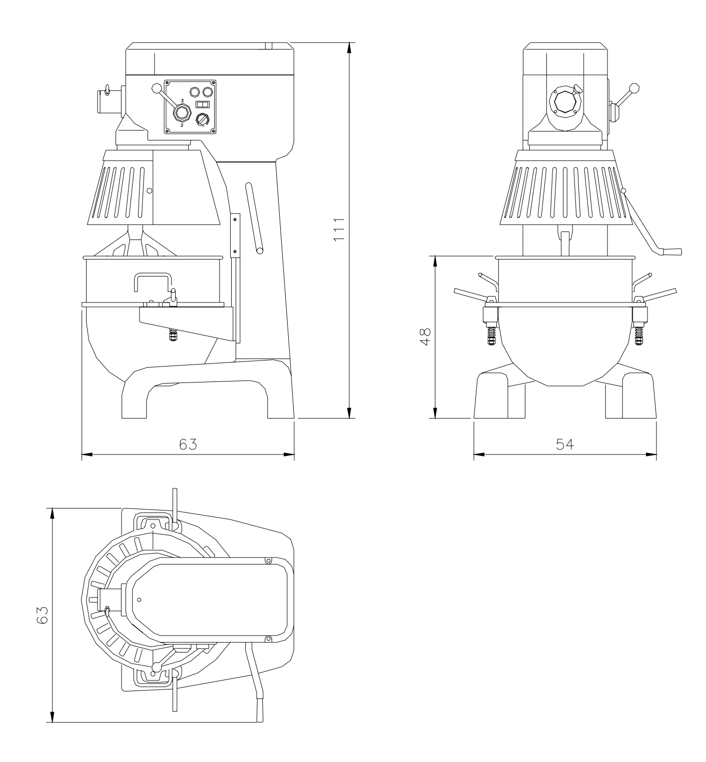


Figura 1

2.3 DIMENSIONES DE LA MÁQUINA (cm)



3 UTILIZACIÓN

> **NOTA:**
> Mientras la batidora esté en funcionamiento, mantenga las manos, ropa y cualquier utensilio fuera del caldero.

3.1 MANDOS

Esta batidora va provista de un **interruptor ON-OFF** y un **botón STOP de emergencia** que controlan el funcionamiento de la máquina.

El **temporizador** se utiliza conjuntamente con el interruptor de puesta en marcha para trabajos de tiempo definido. En consecuencia, la batidora se parará automáticamente tan pronto como haya transcurrido el tiempo programado en el temporizador.

La **palanca de cambio de velocidad** permite utilizar la velocidad adecuada para cada tipo de emulsión. El cambio de velocidad se debe realizar siempre con la máquina parada. Para hacer un cambio gire la palanca de acuerdo con la Figura 2.

- Velocidad 1 (Baja): Recomendada para mezclas consistentes tales como masa de pan u otras masas duras.
- Velocidad 2 (Media): Recomendada para el tipo de masa ligera que sube rápidamente, masa consistente así como para algunas operaciones de batido.
- Velocidad 3 (Alta): Velocidad alta para mezclas ligeras como nata montada, batido de huevos y mezcla de masas ligeras.

3.2 ÚTILES

Para montar cualquiera de los 3 útiles, el caldero deberá estar completamente instalado en posición baja y la máquina definitivamente calzada. La fijación de los útiles en el eje porta-útil se realiza por el sistema bayoneta. Coloque el útil en el caldero, insértelo en el eje del útil y gírelo en sentido horario para que el pasador del eje quede insertado en el mango del útil.

AMASADOR DE GANCHO:

Recomendado para mezclas consistentes. Deberá ser utilizado preferentemente a baja velocidad (Figura 2.1).
La humedad de la mezcla será decisiva a la hora de escoger la velocidad. No debería utilizar nunca la segunda velocidad para mezclar masa consistente con un ratio de absorción menor o igual al 50%. El ratio de absorción (AR) se obtiene dividiendo el peso de agua entre el peso de harina.

PALETA MEZCLADORA:

Aconsejada para masas ligeras, bizcochos, y puré de patatas, incluso para rellenos. Utilizarla preferentemente a velocidad media (Figura 2.2.).

BATIDOR DE ALAMBRES:

Diseñado para montar nata, batir huevos... Utilizarlo preferentemente a velocidad alta (Figura 2.3).

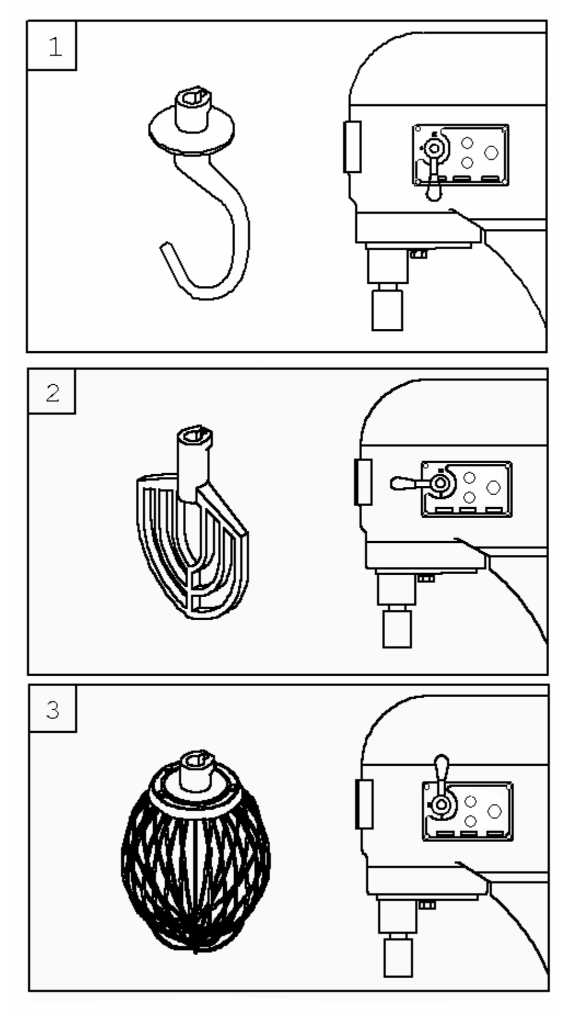


Figura 2

3.3 CALDERO: CAPACIDAD 40 LITROS

Antes de su primera utilización, el caldero y los útiles (amasador de gancho, paleta mezcladora y batidor de alambres) deberían ser lavados en profundidad en agua caliente y con un detergente suave, enjuagados en una disolución de vinagre y aclarados con agua limpia. Se aconseja realizar este mismo procedimiento de limpieza del caldero y útiles antes de batir huevos o montar claras.

El caldero deberá ser instalado antes que el útil. Para su colocación, ponga el soporte en la posición más baja. Encaje el pitón posterior del caldero en el agujero del soporte. A continuación encaje los dos pitones laterales del soporte en los orificios de las asas del caldero. Por último bloquee el caldero con los dos cierres (Figura 5.10).

3.4 ACCESORIOS: Opcional

Para instalar un accesorio, suelte el tornillo de fijación de la toma de accesorios y desenchufe la batidora. Inserte el accesorio en la toma asegurándose de que el mango cuadrado esté en la rueda motriz cuadrada de la batidora. Sujete el accesorio apretando el tornillo de fijación.

Mueva la palanca de cambio de engranaje a la velocidad deseada y ponga en funcionamiento la batidora.

Los accesorios cortador de carne y cortador de alimentos deberían trabajar en la velocidad 2 ó 3. En caso de que el producto que está dentro del cilindro pare a la batidora, desconéctela inmediatamente. NO intente reiniciar la batidora a una velocidad baja: retire la anilla ajustadora, la cuchilla, el disco/plato y la rueda, y limpie la obstrucción.

3.5 MEZCLANDO MASA CONSISTENTE

La humedad de la masa es un factor crítico a la hora de elegir la velocidad de mezcla adecuada. No debería utilizar nunca la segunda velocidad para mezclar masa consistente con un ratio de absorción (AR) menor del 50%.

CAPACIDAD	**ACCESORIO**	**40 LITROS**
Claras de Huevo	Batidor de Alambres	1-1,5 litros
Puré de Patatas	Paleta Mezcladora	11 kg
Mayonesa (Aceite)	Paleta Mezcladora	14,5 litros
Merengue (Agua)	Batidor de Alambres	1-1,5 litros
Waffle / Masa Tortitas	Paleta Mezcladora	17 litros
Crema Montada	Batidor de Alambres	10 litros
Masa de Pastel Plano	Paleta Mezcladora	19 kg
Masa Pastel Esponjoso	Paleta Mezcladora	40 dz
Masa de Pastel en capas	Paleta Mezcladora	18 kg
Masa Pastel Bloque	Paleta Mezcladora	18 kg
Masa para Galletas	Paleta Mezcladora	60 dz
Masa de Pan o Bollo (Ligero/Medio, 60% AR, +)	Amasador de Gancho	15 kg
Masa de Pan o Bollo (Ligero/Medio, 55% AR, +)	Paleta Mezcladora	11,3 kg
Masa de Tarta	Paleta Mezcladora	13,5 kg
Masa de Pizza Fina (40% AR, +, 5 min. Máx. Tiempo de mezcla)	Amasador de Gancho	11 kg
Masa de Donut Subida (65% AR)	Amasador de Gancho	11 kg
Masa de Trigo Integral (70% AR)	Amasador de Gancho	15 kg
Huevo & Azúcar para Pastel esponjoso	Paleta Mezcladora	9 kg

+ Si se utiliza harina de gluten, reduzca el tamaño de la masa en un 10%.

4 MANTENIMIENTO

NOTA:
Todas las operaciones de mantenimiento deberán realizarse con la máquina parada y desconectada de la red eléctrica

4.1 GENERAL

- No utilice nunca un cepillo metálico ni rígido para limpiar la batidora.
- No limpie nunca la batidora con una manguera ni con un líquido a presión.
- La máquina deberá ser limpiada en profundidad diariamente.
- El caldero y los útiles deberán ser desmontados de la batidora para su limpieza en la fregadera.
- La rejilla de seguridad deberá retirarse periódicamente para su limpieza.

La caja de transmisión y el mecanismo planetario deberían ser inspeccionados periódicamente para detectar posibles fugas u otros daños. En caso de que considere necesario el recambio de los rodamientos, deberá contactar con el servicio técnico autorizado. El uso de lubricantes no recomendados para este tipo de materiales puede provocar daños e invalidar la garantía.

La guía de elevación del caldero debería ser lubricada cada seis meses o incluso más a menudo en caso de una utilización intensiva.

Desconecte la máquina de la corriente eléctrica antes de soltar la tapa superior o la placa de distribución (salpicadero). **El cabezal** debería ser revisado periódicamente para supervisar la humedad y el goteo del lubricante.

5 DESPIECE

5.1 CAJA DE TRANSMISIÓN

	Descripción	Número	Cant
1	Tapa Superior	BM40/01-01	1
2	Dispos. Ret.Cojinete Planetario	BM40/01-02	1
3	Dispositivo Retención Cojinete	BM40/01-03	2
4	Tapa Caja de Transmisión	BM40/01-04	1
5	Caja de Transmisión	BM40/01-05	1
7	Pasador de Muelle #8*25L	BM40/01-07	2
8	Tapón de engrase	BM40/01-08	1
9	Tornillo W5/16” * L7/8”	BM40/01-09	8
10	Tornillo W5/16” * L5/8”	BM40/01-10	5
11	Tornillo W3/16” * L3/8”	BM40/01-11	6
12	Tornillo W3/16” * L3/8”	BM40/01-12	4
13	Panel de Control	BM40/01-13	1
14	Tornillo W1/4” * L3”	BM40/01-14	2
15	Tornillo W1/4” * L2”	BM40/01-15	1

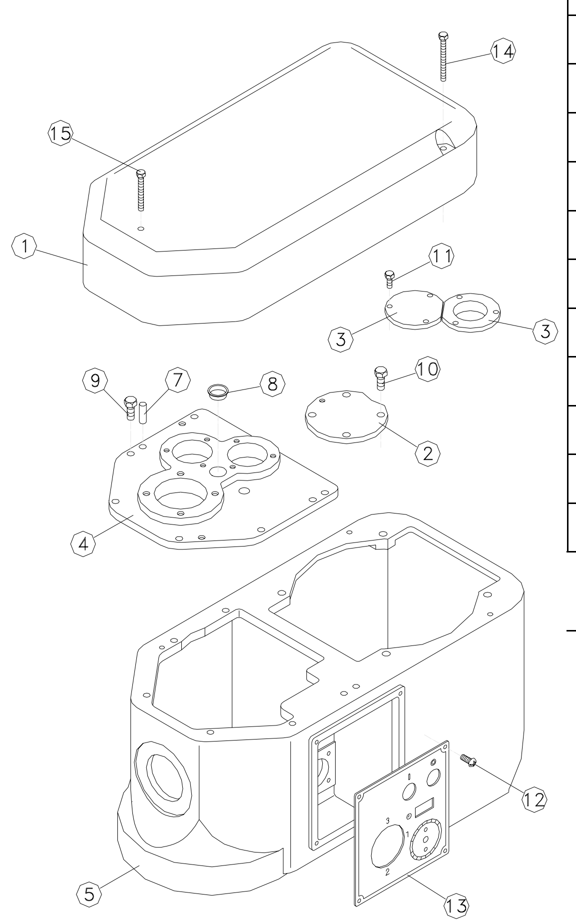


Figura 5.1: Caja de Transmisión

NOTAS

- Sobre la caja de transmisión (5) se encuentra su tapa (4). Para extraer la tapa suelte los tornillos (9) e introduzca dos de ellos en los agujeros roscados situados junto a los pasadores (7). A medida que se avance en la rosca saldrá la tapa de su alojamiento.
- La caja de transmisión está protegida con una grasa especial que tiene una prolongada duración.
- Al sustituir piezas rotas o en mal estado, sustituya también el lubricante.
- Engrase el rodamiento superior antes de insertarlo en su sitio. Los rodamientos de ambos árboles deberán colocarse con su parte abierta hacia abajo.
- Asegúrese de que el tapón de engrase (8) quede ajustado en el orificio.

5.2 ÁRBOL PLANETARIO

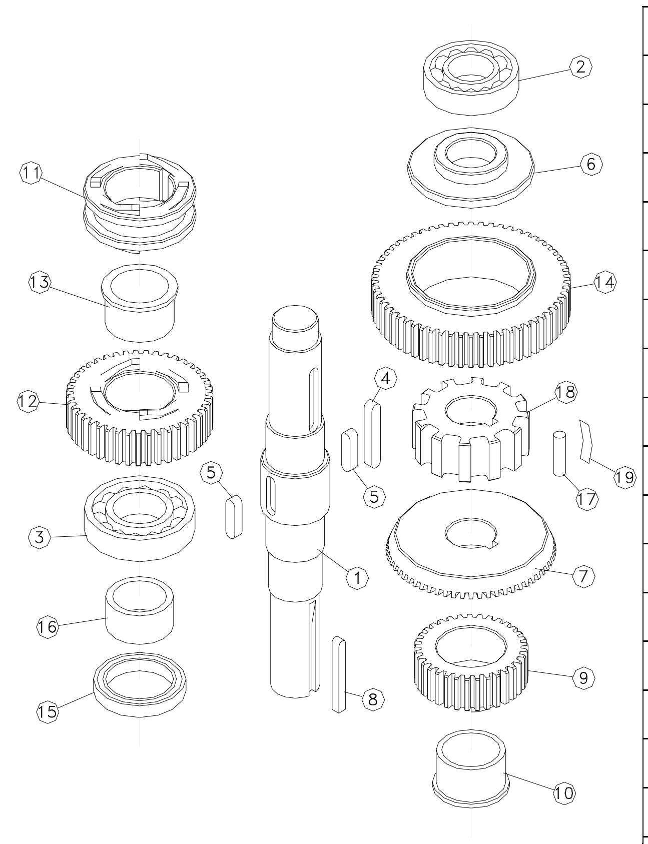


Figura 5.2.1: Árbol Planetario

	Descripción	Número	Cant
1	Árbol Planetario	BM40/02-01	1
2	Rodamiento #6206Z	BM40/02-02	1
3	Rodamiento #6206Z	BM40/02-03	2
4	Chaveta 8-8-50 mm	BM40/02-04	1
5	Chaveta 8-8-30 mm	BM40/02-05	2
6	Tapa de Retención	BM40/02-06	1
7	Engranaje Cónico (60 d)	BM40/02-07	1
8	Chaveta 1/4-1/4-65L	BM40/02-08	1
9	Engranaje Alta Vel (33 d)	BM40/02-09	1
10	Arandela de Cobre	BM40/02-10	1
11	Embrague	BM40/02-11	1
12	Engran. Media Vel. (45 d)	BM40/02-12	1
13	Arandela de Cobre	BM40/02-13	1
14	Engranaje Vel. Baja (58 d)	BM40/02-14	1
15	Retén 9TC44x60x7	BM40/02-15	1
16	Espaciador	BM40/02-16	1
17	Pasador	BM40/02-17	12
18	Manguito de Transmisión	BM40/02-18	1
19	Lámina de muelle	BM40/02-19	12

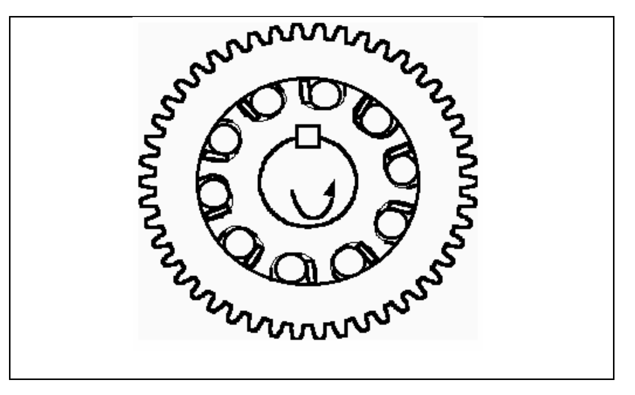


Figura 5.2.2

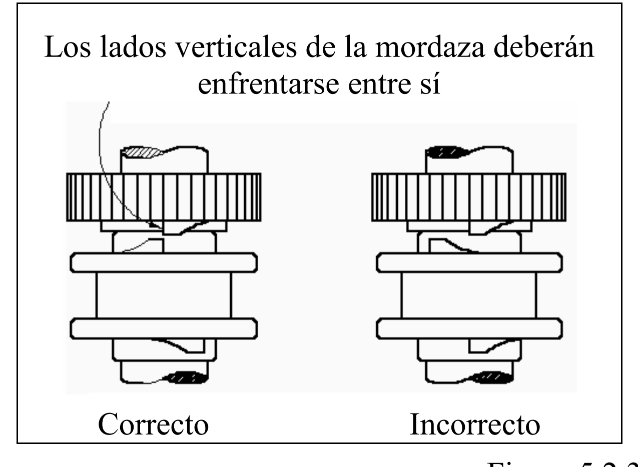
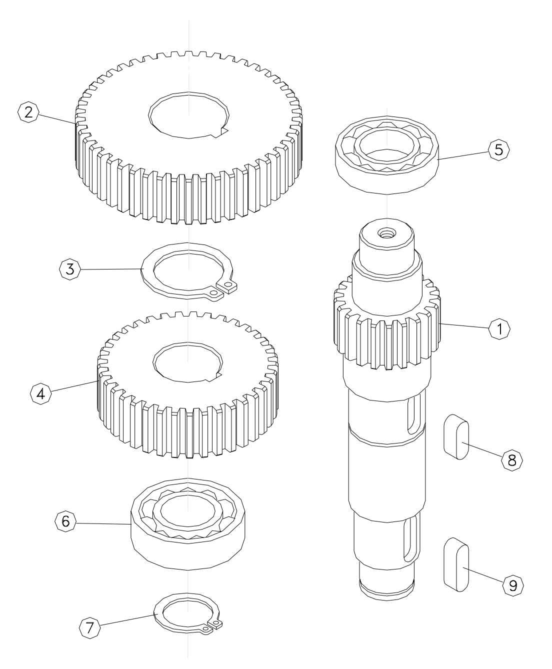


Figura 5.2.3

NOTAS

- Asegúrese de colocar el manguito de transmisión (18) en su posición correcta, y lubrique todos los pasadores (17) a la hora de montarlos (Ver Figura 5.2.2).
- El embrague (11) deberá ser subido y/o bajado con suavidad. Asegúrese de montar el embrague en la forma mostrada en la Figura 5.2.3.
- Verifique el estado del retén de aceite (15) si detecta fugas de aceite en el conjunto planetario.

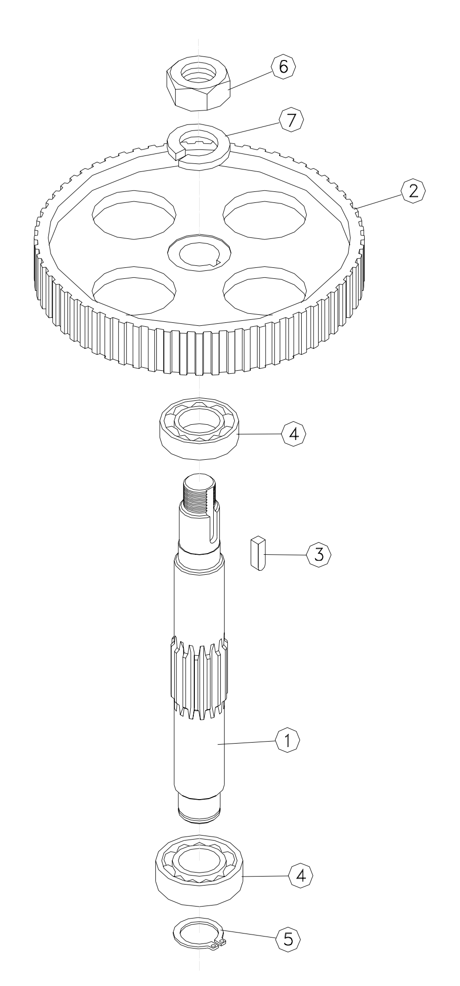
5.3 ÁRBOL DE TRANSMISIÓN



	Descripción	Número	Cant
1	Árbol Piñón (22 d)	BM40/03-01	1
2	Engranaje (47 d)	BM40/03-02	1
3	Anilla Elástica S35	BM40/03-03	1
4	Engranaje (35 d)	BM40/03-04	1
5	Rodamiento #6205Z	BM40/03-05	1
6	Rodamiento #6205Z	BM40/03-06	1
7	Anilla Elástica S25	BM40/03-07	1
8	Chaveta 8”-8”-20mm	BM40/03-08	1
9	Chaveta 8”-8”-25mm	BM40/03-09	1

Figura 5.3: Árbol de Transmisión

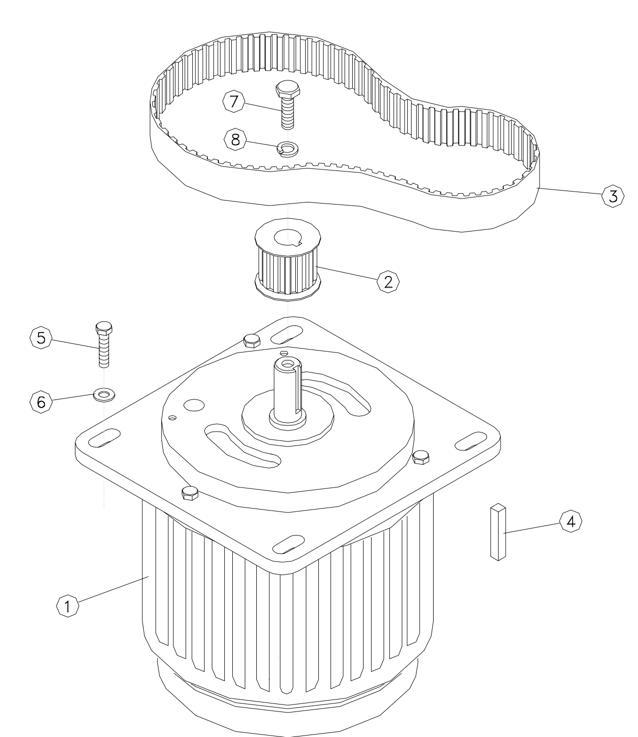
5.4 POLEA DE ENGRANAJE Y ÁRBOL



	Descripción	Número	Cant
1	Árbol de Polea	BM40/04-02	1
2	Polea de Engranaje	BM40/04-05	1
3	Chaveta 6-6-40mm	BM40/04-06	1
4	Rodamiento #6205Z	BM40/04-07	2
5	Anilla Elástica S25	BM40/04-08	1
6	Tuerca W3/4”*16NF	BM40/04-09	1
7	Arandela de Muelle 3/4”	BM40/04-10	1

Figura 5.4: Polea de Engranaje y Árbol

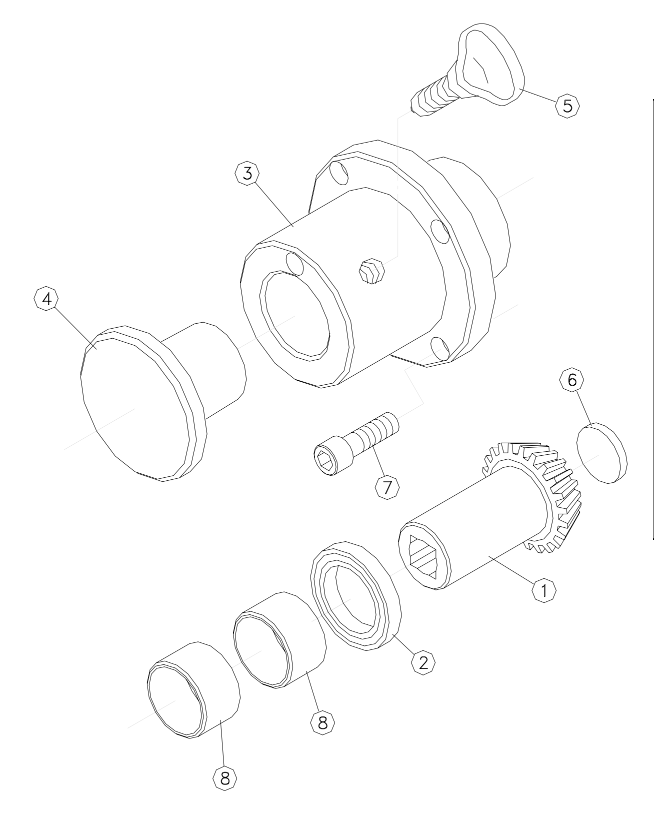
5.5 CONJUNTO MOTOR



	Descripción	Número	Cant
1	Motor	BM40/05-01	1
2	Polea Motriz	BM40/05-02	1
3	Correa 300L	BM40/05-03	1
4	Chaveta 5-5-35 mm	BM40/05-04	1
5	Tornillo W3/8"*1-1/4"L	BM40/05-05	1
6	Arandela de Muelle 3/8"	BM40/05-06	1
7	Tornillo W5/16"*1/2"L	BM40/05-07	1
8	Arandela de Muelle 5/16"	BM40/05-08	1

Figura 5.5: Conjunto Motor

5.6 TOMA DE ACCESORIOS



	Descripción	Número	Cant
1	Piñón Cónico (33d)	BM40/06-01	1
2	Retén TC30*45*07	BM40/06-02	1
3	Toma de Accesorios	BM40/06-03	1
4	Clavija Accesorios	BM40/06-04	1
5	Tor. Fijación. Accesorios	BM40/06-05	1
6	Deflector de Aceite	BM40/06-06	1
7	Tornillo W1/4"*L1"	BM40/06-08	4
8	Cojinete PFE-3020	BM40/06-09	2

Figura 5.6: Toma de accesorios

5.7 CONJUNTO VARIADOR DE VELOCIDAD

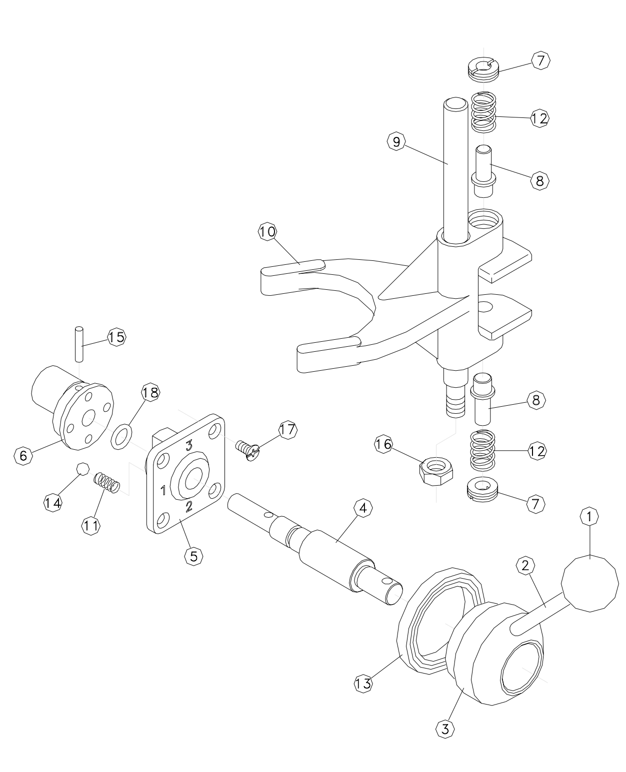


Figura 5.7.1: Conjunto Variador de Velocidad

	Descripción	Número	Cant
1	Pomo de Palanca de Cambios	BM40/07-01	1
2	Palanca de Cambios	BM40/07-02	1
3	Base del Asa	BM40/07-03	1
4	Árbol Cambios Excéntrico	BM40/07-04	1
5	Selector de Cambios	BM40/07-05	1
6	Árbol Excéntrico	BM40/07-06	1
7	Tornillo	BM40/07-07	2
8	Embolo Horquilla Cambios	BM40/07-08	2
9	Eje Fijación de Velocidades	BM40/07-09	1
10	Horquilla de Cambios	BM40/07-10	1
11	Muelle de Compresión	BM40/07-11	2
12	Muelle de Compresión	BM40/07-12	2
13	Retén TC45*55*08	BM40/07-13	1
14	Bola de Acero Ø6	BM40/07-14	2
15	Pasador Tubo 4*24l	BM40/07-15	1
16	Tuerca W3/8”*16NC	BM40/07-16	1
17	Tornillo W3/16”*L1/4”	BM40/07-17	4
18	Anilla Tipo O P9	BM40/07-18	1

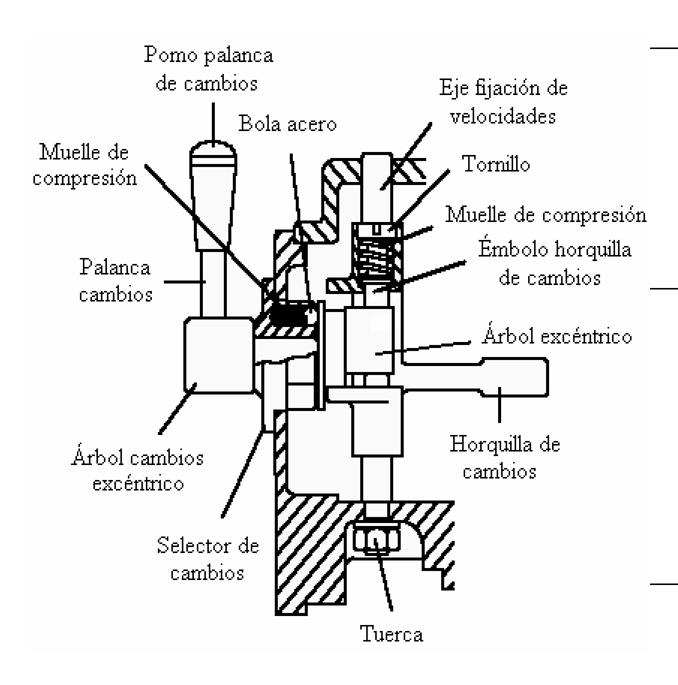


Figura 5.7.2

NOTAS

- El selector de velocidad / mecanismo de cambios está diseñado de una forma simple pero segura. La Batidora ofrece 3 velocidades de marcha.
- Para seleccionar la velocidad, posicione la manecilla de la palanca de cambios (2) en el número correspondiente del selector de cambios (5). Los cambios de velocidad deben ser realizados con la Batidora parada.
- Aplique un producto sellador al selector de cambios (5) antes de montarlo.

5.8 CONJUNTO PLANETARIO

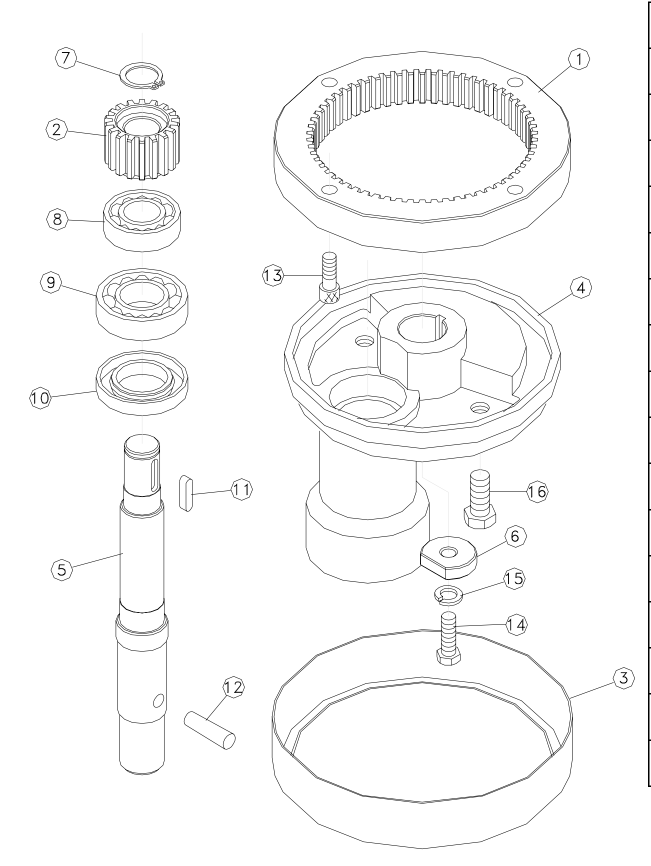


Figura 5.8.1: Conjunto Planetario

	Descripción	Número	Cant
1	Corona Dentada	BM40/08-01	1
2	Piñón Interno (19 d)	BM40/08-02	1
3	Anillo Cabeza Planetaria	BM40/08-03	1
4	Cabeza Planetaria	BM40/08-04	1
5	Árbol Porta-Útil	BM40/08-05	1
6	Espaciador	BM40/08-06	1
7	Anilla Elástica S24	BM40/08-07	1
8	Rodamiento #6205Z	BM40/08-08	1
9	Rodamiento #6206Z	BM40/08-09	1
10	Retén TC35*62*10	BM40/08-10	1
11	Chaveta 6-6-25 mm	BM40/08-11	1
12	Pasador Tubo	BM40/08-12	1
13	Tornillo W3/8”*1-1/2”L	BM40/08-13	4
14	Tornillo W3/8”*1”L	BM40/08-14	1
15	Arandela de Muelle Ø3/8”	BM40/08-15	1
16	Tornillo W1/4”*3/4”L	BM40/08-16	2

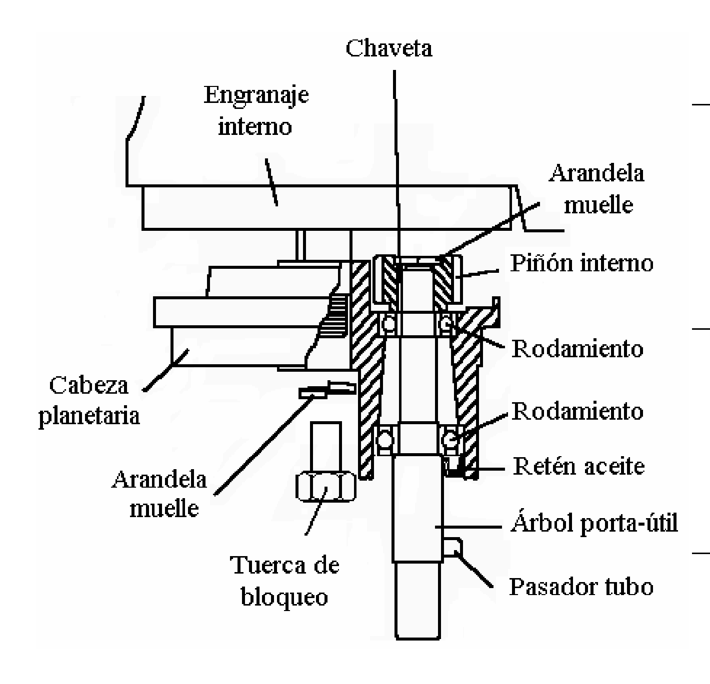


Figura 5.8.2

NOTAS

- El conjunto planetario puede ser desmontado completamente sin necesidad de abrir la caja de transmisión.
- Una fuga de aceite proveniente del cabezal planetario significaría que el retén de aceite (10) de la parte inferior del árbol mezclador está dañado y debería ser sustituido.
- Los rodamientos están engrasados por lo que precisarán mantenimiento. El servicio técnico deberá sacarlos y engrasarlos en caso necesario.
- Para desmontar el árbol porta-útil de la cabeza planetaria, retire el tornillo (14), la arandela (15) y el espaciador (6).
- Desmonte el anillo de la cabeza planetaria (3) una vez al mes para limpiarlo y secarlo.

5.9 BASE Y COLUMNA

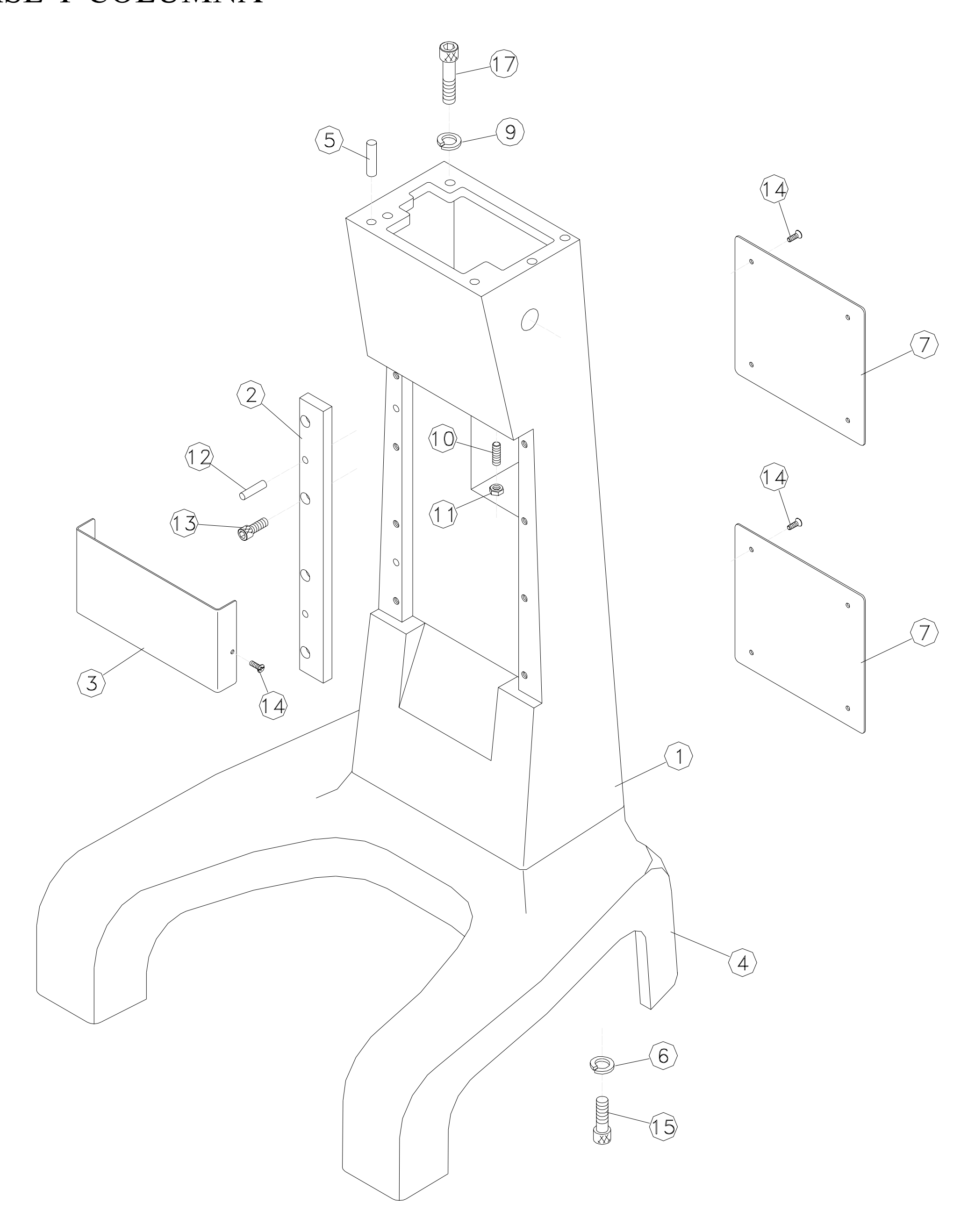


Figura 5.9: Base y Columna

	Descripción	Número	Cant
1	Columna	BM40/09-01	1
2	Resbaladero	BM40/09-02	2
3	Placa de distribución	BM40/09-03	1
4	Base	BM40/09-04	1
5	Pasador de Muelle #10*24L	BM40/09-05	2
6	Arandela ∅ 3/8”	BM40/09-06	4
7	Cubierta de la Columna	BM40/09-07	2
8	Tornillo W1/2”1-1/4”L	BM40/09-08	4
9	Arandela	BM40/09-09	4
10	Conj Tornillos W5/16”2”L	BM40/09-10	1
11	Tuerca W5/16*18NC	BM40/09-11	1
12	Pasador de Muelle #8*20L	BM40/09-12	4
13	Tornillo W5/16”3/4”L	BM40/09-13	8
14	Tornillo W3/16”1/4”L	BM40/09-14	8
15	Tornillo W3/8”1”L	BM40/09-15	4

5.10 CONJUNTO SOPORTE DE CALDERO

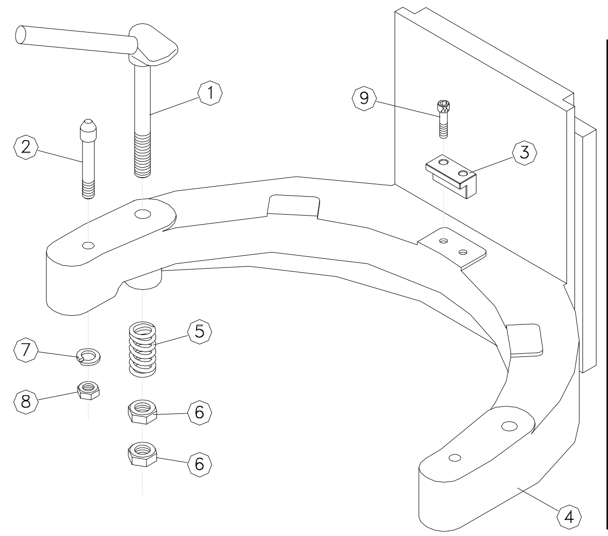


Figura 5.10: Conjunto Soporte de Caldero

	Descripción	Número	Cant
1	Abrazadera del Caldero	BM40/10-01	2
2	Pasador del Caldero	BM40/10-02	2
3	Dispos. Retención del Caldero	BM40/10-03	1
4	Soporte del Caldero	BM40/10-04	1
5	Muelle de Compresión	BM40/10-05	2
6	Tuerca W1/2”*12NC	BM40/10-06	4
7	Arandela Ø3/8”	BM40/10-07	2
8	Tuerca W3/8”*16NC	BM40/10-08	2
9	Tornillo W1/4”*1”L	BM40/10-09	2

5.11 CONJUNTO ELEVACIÓN CALDERO

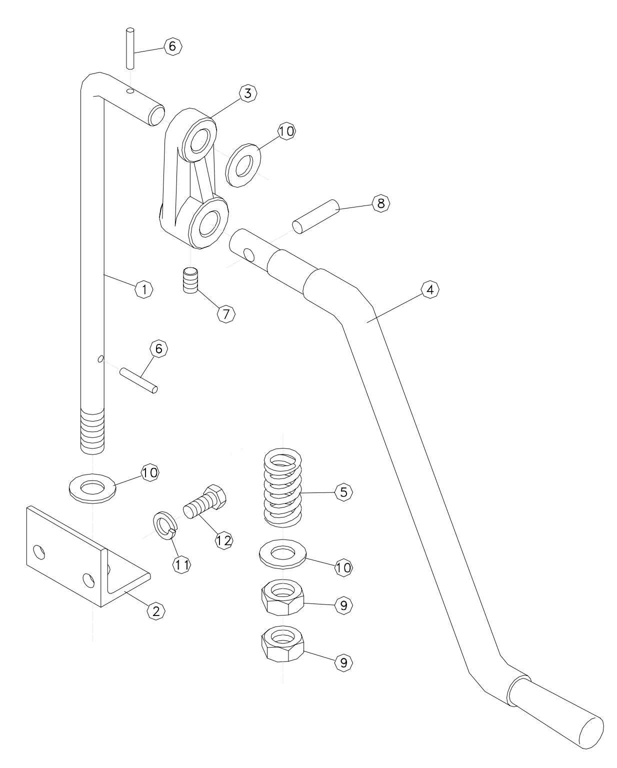


Figura 5.11: Conjunto Elevación Caldero

	Descripción	Número	Cant
1	Barra Elevación del Caldero	BM40/11-01	1
2	Soporte Elevación del Caldero	BM40/11-02	1
3	Brazo Interior	BM40/11-03	1
4	Palanca Elevadora del Caldero	BM40/11-04	1
5	Muelle de Compresión	BM40/11-05	1
6	Pasador Tubo #4*25L	BM40/11-06	2
7	Conj.Tornillos W5/16”*3/8”L	BM40/11-07	1
8	Pasador de Cobre #4*32L	BM40/11-08	1
9	Tuerca W1/2”*20NC	BM40/11-09	2
10	Arandela Plana ∅ 1/2”	BM40/11-10	1
11	Arandela ∅5/16”	BM40/11-11	2
12	Tornillo W5/16”*3/8”L	BM40/11-12	2

5.12 ACCESORIOS STANDARD

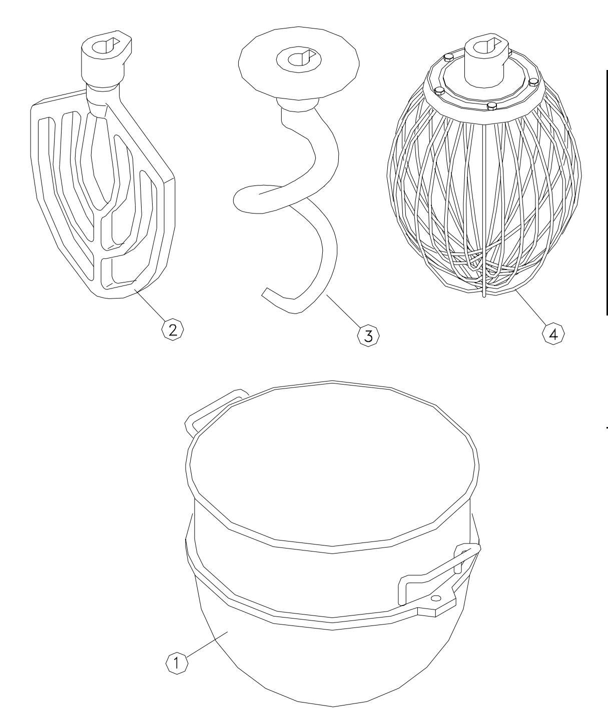


Figura 5.12: Accesorios Standard

	Descripción	Número	Cant
1	Caldero Acero Inoxidable	BM40/12-01	1
2	Paleta Batidora Aluminio	BM40/12-02	1
3	Gancho Amasador Aluminio	BM40/12-03	1
4	Batidor Alambres Acero Inox.	BM40/12-04	1

NOTAS

- Los útiles se montan fácilmente colocándolos sobre el eje mezclador y rotándolos en el sentido de las agujas del reloj hasta que queden encajados. Para desmontarlos, eleve el útil sobre el eje hasta que salve el tope, rótelo en el sentido de las agujas del reloj y bájelo.

5.13 CONJUNTO REJILLA DE SEGURIDAD

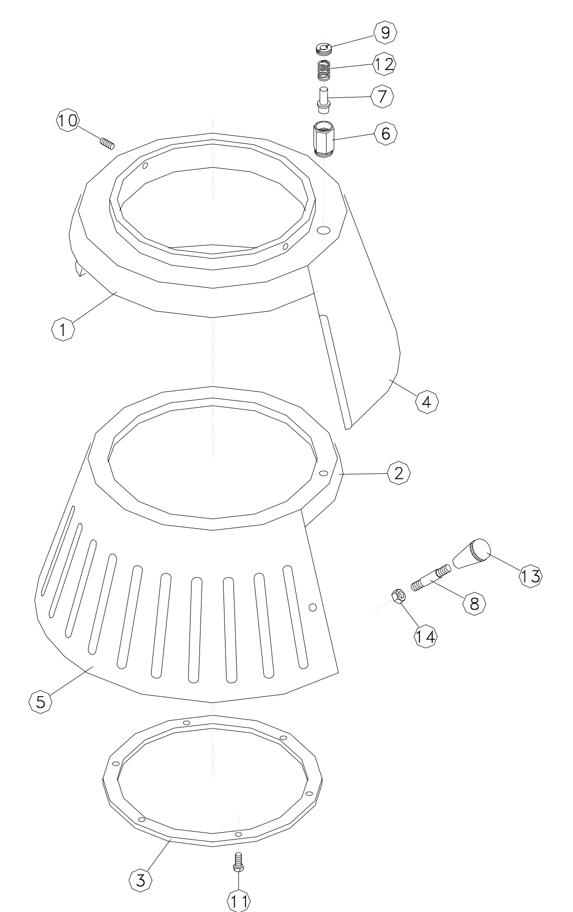


Figura 5.13: Conjunto Rejilla de Seguridad

	Descripción	Número	Cant
1	Junta de Cabezal	BM40/13-01	1
2	Junta Giratoria	BM40/13-02	1
3	Junta Fija	BM40/13-03	1
4	Lámina Fija	BM40/13-04	1
5	Rejilla Giratoria	BM40/13-05	1
6	Asiento del Microrruptor	BM40/13-06	1
7	Émbolo	BM40/13-07	1
8	Asa de Rejilla	BM40/13-08	1
9	Tornillo W3/16”*1/2”L	BM40/13-09	2
10	Conj. Tornillo W5/16”*1/4”L	BM40/13-10	2
11	Tornillo W3/16”*3/8”L	BM40/13-11	6
12	Muelle de Compresión	BM40/13-12	1
13	Pomo del Asa	BM40/13-13	1
14	Tuerca W5/16”*18NC	BM40/13-14	1

NOTAS

- Desmonte la junta de cabezal (1) una vez al mes y límpiela.

5.14 PARTES ELÉCTRICAS

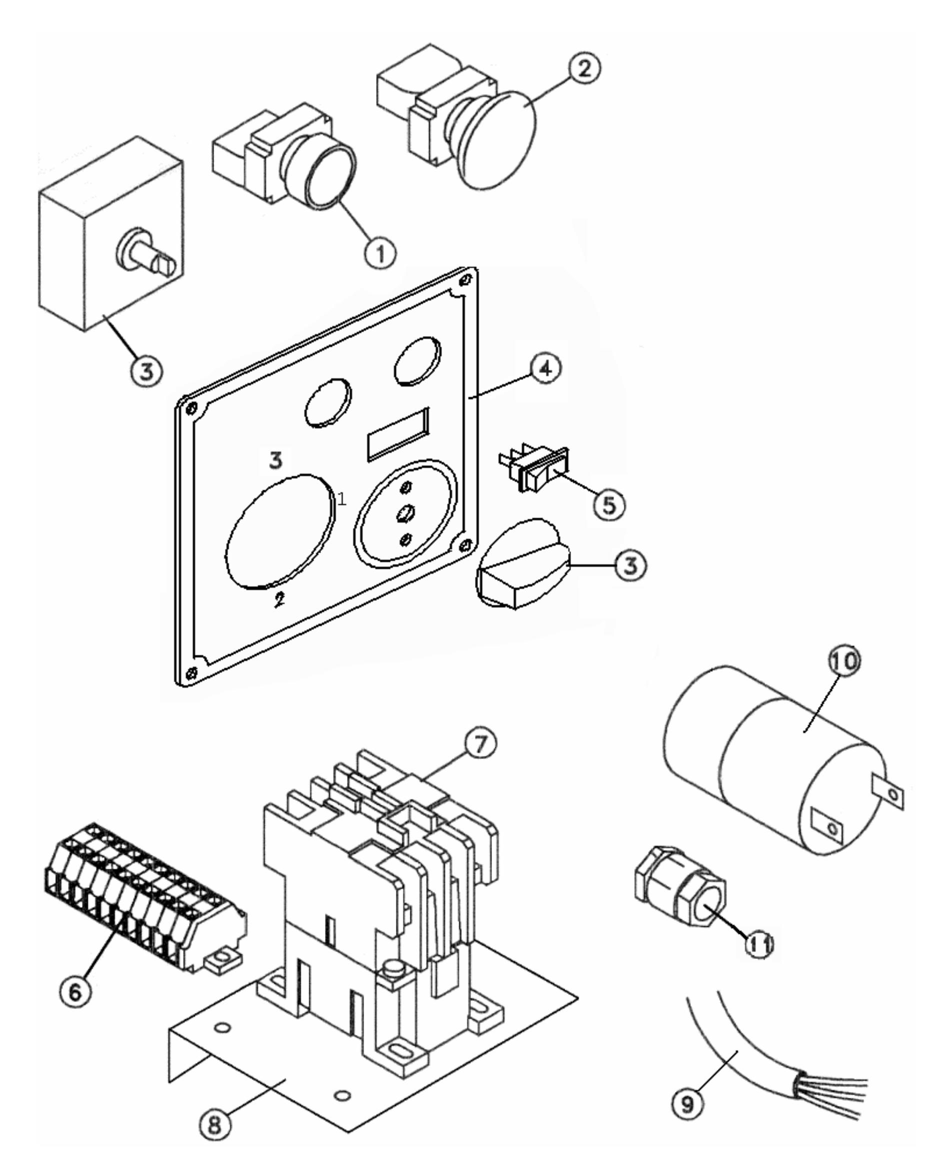
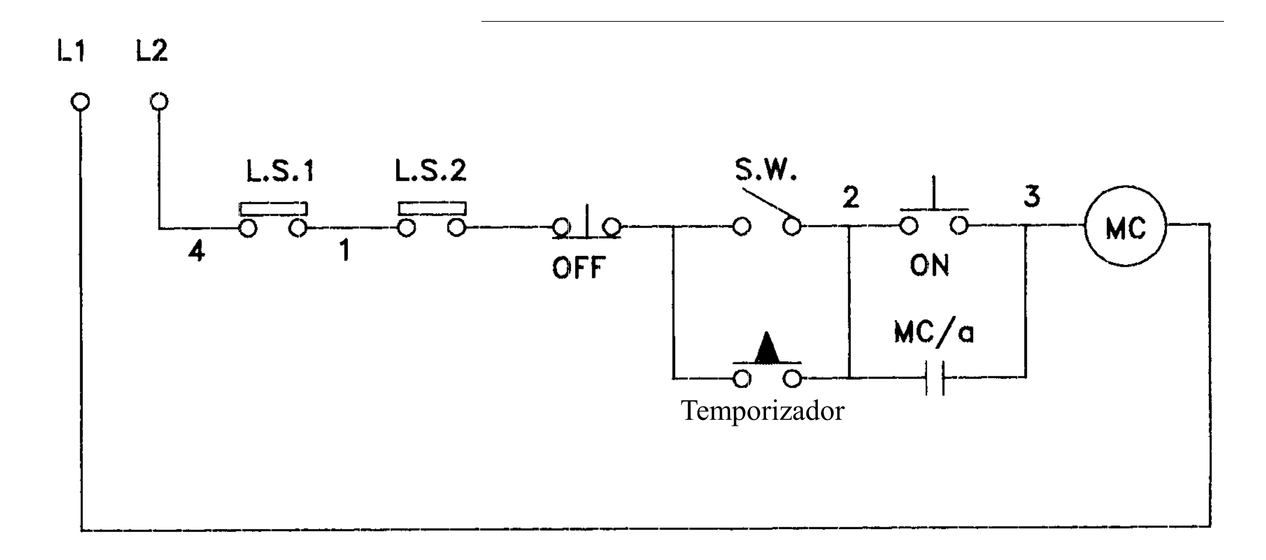


Figura 5.14: Partes Eléctricas

	Descripción	Número	Cant.
1	Interruptor	BM40A/E-01	1
2	Interruptor	BM40A/E-02	1
3	Temporizador	BM40A/E-03	1
4	Panel de Control	BM40A/E-04	1
5	Interruptor ON-OFF	BM40A/E-05	1
6	Bloque Terminal	BM40A/E-06	1
7	Contactor	BM40A/E-07	1
8	Asiento del Contactor	BM40A/E-08	1
9	Cable	BM40A/E-09	1
10	Condensador	BM40A/E-10	1
11	Pasamuros	BM40A/E-11	1

NOTAS

- Antes de proceder a realizar la conexión eléctrica verifique las especificaciones de la placa de características para asegurarse que se corresponden con las de su instalación eléctrica.
- La conexión eléctrica deberá de ser realizada por personal cualificado que respete la normativa de seguridad y las leyes aplicables en el país.



E
L1 L2 L3
R S T
Amarillo
LS1
LS2
4
1
Amarillo
A2
Amarillo
3
2
Amarillo
Amarillo
13
MC
14
U V W
MOTOR
OFF
21
22
13
14
ON
Amarillo
Amarillo
Amarillo
SW
2
2
Temporizador
1
1
Amarillo